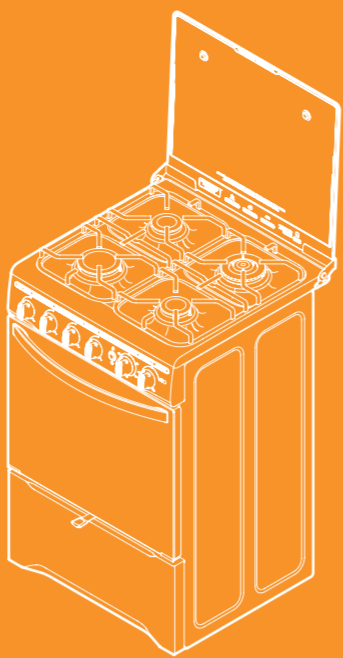


Con posterioridad al periodo de garantía legal, MADEMSA, proporcionará al producto, adicionalmente y en forma gratuita, un Servicio Asistencia Integral (SAI), en los términos que a continuación se señalan:

- Objeto del SAI  
El objeto único y exclusivo Servicio Asistencia Integral (SAI) será reparar el producto en el evento de que, por deficiencias de fabricación o de calidad de sus materiales, partes, piezas y componentes, dicho producto experimente una falla que lo haga incompetente para su uso normal.  
Se excluyen del Servicio Asistencia Integral (SAI) los daños ocasionados al producto por un hecho imputable al consumidor y/o a terceros, por accidentes ocurridos con posterioridad a la entrega, por la instalación incorrecta del producto a la red de energía, maltratos, desconocimientos y desobediencia a las instrucciones de uso o mantenimiento, daños ocasionados por aguas con exceso de dureza o acidez, deficiencia de tonalidad de colores en las piezas, daños al pulido exterior, piezas de vidrio o plástico extralargas, uso de combustibles no apropiados, defectos causados por el transporte, recambio de piezas o partes no legítimas y alteraciones de cualquier tipo efectuadas por personas no autorizadas.  
Para estufas a parafina; el Servicio Asistencia Integral (SAI), no cubre en ningún caso el reemplazo gratuito de la mecha. Debido a que este producto ha sido diseñado para el uso doméstico, el presente Servicio Asistencia Integral (SAI) no tendrá validez cuando dicho producto se destine para otros usos tales como: Restaurantes, hoteles, casinos, hospitales, industrias y otros de similar naturaleza.
- Costo del SAI  
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será proporcionado al consumidor en forma gratuita, incluidos mano de obra y repuestos. Se excluyen de lo antes señalado, el costo del desplazamiento del personal Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, en caso de reparaciones domiciliarias. Los repuestos, partes, piezas y componentes del producto reemplazados deberán ser restituidos por el consumidor al Servicio Asistencia Integral (SAI) MADEMSA, sin costo para este último.
- Prestación del SAI  
El Servicio Asistencia Integral (SAI) será prestado al producto exclusivamente por alguno de los Servicio Asistencia Integral MADEMSA.
- Plazo de vigencia del SAI  
El Servicio Asistencia Integral (SAI) tendrá vigencia y será válido durante el plazo de un año, a contar de la fecha de compra del producto.  
Este plazo no será renovado o prorrogado debido a reparaciones realizadas al producto dentro del citado periodo de vigencia.  
Para los efectos de hacer efectivo el Servicio Asistencia Integral (SAI), el consumidor deberá presentar al Servicio Asistencia Integral MADEMSA, el presente documento, acompañado de la Factura o boleta de compra del producto.  
Para mayor información llame al 600 600 53 53  
**ELECTROLUX DE CHILE S.A.**  
Alberto Llona 777,  
Maipú, Santiago  
Chile  
CÓDIGO: A22317801 - 60033530/002 [www.mademsa.cl](http://www.mademsa.cl)



MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINAS A GAS

M 755 ST M 775 BT M 785 T  
M 755 BT M 775 ST M 795 T

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible

Lea atentamente este manual antes de poner en funcionamiento este artefacto

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantenimiento, alteración o uso inadecuado puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad. Lea completamente las instrucciones para el usuario y las instrucciones técnicas de instalación y regulación contenidas en este manual.

La instalación, reparación y mantenimiento de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice, la cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país (Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353).

El uso de un artefacto para cocinas a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

NOTA: La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

ELECTROLUX DE CHILE S.A. Alberto Llona 777, Maipú.

INTRODUCCIÓN

En primer lugar, le agradecemos la adquisición de una cocina Mademsa que es garantía de seguridad, calidad y duración.  
Al haber escogido un producto Mademsa, usted incorpora a su hogar un artefacto de calidad que cuenta con un moderno diseño, una alta tecnología y un servicio técnico a lo largo del país.  
Lea completamente este manual y siga cada una de sus indicaciones, de esta forma podrá utilizar su cocina correctamente, le permitirá mantenerla en buenas condiciones y evitará posibles accidentes. Guarde este manual en un lugar apropiado, ya que puede necesitarlo para consultas o para uso de la póliza de garantía.

Le recordamos que Mademsa cuenta con un servicio de atención al cliente, al cual usted puede acceder ante cualquier duda sobre este u otro producto de la marca. Comuníquese con el Servicio de asistencia Integral al 600 600 5353.

SUGERENCIAS AMBIENTALES

El material del embalaje es reciclable, búsquelo y envíelo a los centros de reciclaje. Este aparato no debe tratarse como basura doméstica, se debe entregar a un sistema de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos disponible en su región.



CONTENIDO

|  |    |
|--|----|
| 1. Especificaciones Técnicas.....            | 3  |
| 2. Consejos.....                             | 4  |
| 3. Encendido de los quemadores cubierta..... | 7  |
| 4. Encendido quemadores horno.....           | 8  |
| 5. Uso del Horno.....                        | 10 |
| 6. Cocinas con grill eléctrico.....          | 11 |
| 7. Uso del timer mecánico con alarma.....    | 12 |
| 8. Puerta del horno desmontable.....         | 13 |
| 9. Sustitución de la lámpara del horno.....  | 14 |
| 10. Limpieza y cuidados de la cocina.....    | 15 |
| 11. ¿Cómo puedo prevenir accidentes?.....    | 16 |

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

\*NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto.

| Familia                          | COC 55 ES WE ATH          | COC 55 ES WE ATH          | COC 55 GE MS ATH              |
|----------------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| <b>Modelos</b>                   | <b>M 755 ST</b>           | <b>M 775 BT</b>           | <b>M 785 T</b> <b>M 795 T</b> |
| Tensión - Frecuencia             | 220 V - 50 Hz             | 220 V - 50 Hz             | 220 V - 50 Hz                 |
| Potencia eléctrica con grill     | -                         | -                         | 1825 W                        |
| Potencia eléctrica sin grill     | 25 W                      | 25 W                      | -                             |
| <b>Tipo de regulación de gas</b> |                           |                           |                               |
| Presión Nominal GLP / GN         | 28mbar / 18mbar           | 28mbar / 18mbar           | 28mbar / 18mbar               |
| Potencia                         | 11,78 kW                  | 11,78 kW                  | 11,78 kW                      |
| Consumo GLP                      | 859 gr/h                  | 859 gr/h                  | 859 gr/h                      |
| Categoría                        | II <sub>gas</sub> 3B2-P   | II <sub>gas</sub> 3B2-P   | II <sub>gas</sub> 3B2-P       |
| <b>Eficiencia Energética</b>     |                           |                           |                               |
| Cubierta GLP / GN                | A / A                     | A / A                     | A / A                         |
| Horno GLP / GN                   | A / A                     | A / A                     | A / A                         |
| Rendimiento Cubierta GLP / GN[%] | 63                        | 63                        | 63                            |
| Índice de consumo GLP/GN [%]     | 41,5                      | 41,5                      | 41,5                          |
| Volumen interno [Lts]            | 65                        | 65                        | 65                            |
| <b>Potencia Quemadores</b>       |                           |                           |                               |
| Semi Rápido [kW]                 | 1,70                      | 1,70                      | 1,70                          |
| Rápido [kW]                      | 2,70                      | 2,70                      | 2,70                          |
| Triple Corona [kW]               | -                         | -                         | 2,70                          |
| Horno Lateral - Piloto [kW]      | 2,98                      | 2,98                      | 2,98                          |
| <b>Consumo Quemadores gr/h</b>   |                           |                           |                               |
| Semi Rápido GLP                  | 124 gr/h                  | 124 gr/h                  | 124 gr/h                      |
| Rápido GLP                       | 197 gr/h                  | 197 gr/h                  | 197 gr/h                      |
| Triple Corona GLP                | -                         | -                         | 197 gr/h                      |
| Horno Lateral - Piloto GLP       | 217 gr/h                  | 217 gr/h                  | 217 gr/h                      |
| <b>Caudal Inyectores</b>         |                           |                           |                               |
| Semi Rápido GLP / GN             | 67 / 96                   | 67 / 96                   | 67 / 96                       |
| Rápido GLP / GN                  | 83 / 119                  | 83 / 119                  | 83 / 119                      |
| Triple Corona GLP / GN           | -                         | -                         | 82 / 119                      |
| Horno Lateral - Piloto GLP / GN  | 52 (2) - 40 / 68 (2) - 65 | 52 (2) - 40 / 68 (2) - 65 | 52 (2) - 40 / 68 (2) - 65     |

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión de gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.  
Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o la placa característica).

2. CONSEJOS

ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

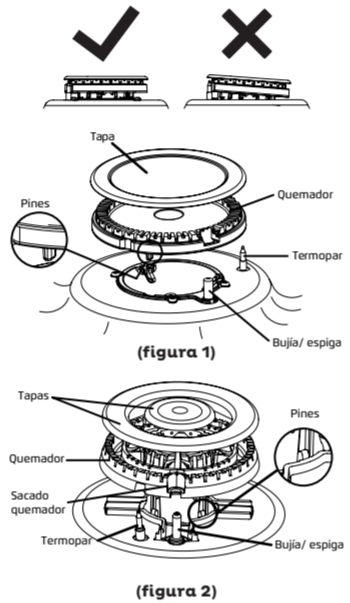
QUEMADORES DE CUBIERTA

Antes de encender los quemadores asegúrese que la tapa y el quemador estén bien montados y alineados con el termpar, su bujía o espiga correspondiente.

Los quemadores además poseen 3 pines de fijación, los que deben montarse en la base del quemador como lo indica la figura 1.

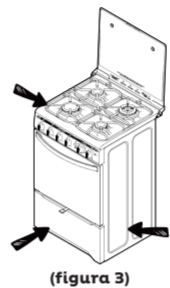
Un buen montaje del quemador debe quedar perfectamente horizontal en la base del quemador y alineado con el termpar y su bujía o espiga respectiva.

Si su cocina cuenta con un quemador tripl llama asegúrese de hacer coincidir el sacado del quemador con la bujía. Además asegúrese que los pines de la copa coincidan con los pines inferiores del quemador figura 2.



RETIRAR ETIQUETAS DE FILM DE PVC

Antes de usar su cocina, retire el film de PVC que protege algunas partes de su artefacto (figura 3).

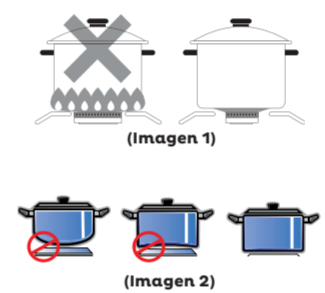


(figura 3)

**IMPORTANTE** Si después de retirar el foil que cubre la cubierta de su cocina quedan residuos de adhesivo o pegamento, límpielo con un paño suave con un poco de alcohol. Es importante que esta acción se realice sólo para retirar el adhesivo inicial que deja el foil, para la limpieza regular de su producto siga las instrucciones descritas en el manual de usuario.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Para un menor consumo de gas y mejor aprovechamiento, se aconseja usar ollas con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores. Evite que las llamas sobresalgan de las mismas (imagen 1).  
Una vez que empiece a hervir un líquido, regular la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.  
Si se utiliza grasas y/o aceites durante la cocción, ponga mucho cuidado pues éstos, al sobrecalentarse, pueden inflamarse.  
Nunca utilice ollas con fondo (base) redondeado. No utilice recipientes con base cóncava o convexa (imagen 2).



| Tipo de quemador | Diámetro mín. | Diámetro máx. |
|------------------|---------------|---------------|
| Triple llama     | 160 mm        | 260 mm        |
| Rápido           | 160 mm        | 260 mm        |
| Semi-rápido      | 120 mm        | 220 mm        |

INSTRUCCIONES PARA EL USO DE SU COCINA

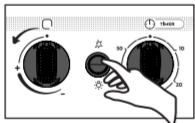
3. ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES CUBIERTA

ENCENDIDO MANUAL

Acerque un fósforo encendido al quemador que deseé utilizar.  
Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición máxima (➔).  
En esta posición vuelva a presionar la perilla para accionar la chispa y mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.  
Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.  
Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).

ENCENDIDO ELÉCTRICO/ PULSADO QUEMADORES CUBIERTA

Si su cocina tiene encendido eléctrico por medio de pulsador presione el interruptor de encendido eléctrico.  
Al mismo tiempo presione y gire la perilla del quemador que quiere encender en sentido contrario a los punteros del reloj.  
En esta posición, mantenga la perilla pulsada durante 10 segundos para activar el sistema de seguridad de su cocina.  
Una vez encendido el quemador, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.  
Para apagar el quemador, presione la perilla y gírela en el sentido de los punteros del reloj hasta la posición de cerrado (●).  
Cuando falte energía eléctrica, proceda según encendido manual.



TAPA DE VIDRIO

Deje enfriar los quemadores, las parrillas y la cubierta antes de bajar la tapa de vidrio.

superficie de trabajo y no ponga objetos pesados o calientes sobre la tapa de vidrio (límite de 3,0 kg y 50°C).

ADVERTENCIA

Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

La función de la tapa de la cocina, cuando está cerrada, es proteger la superficie de la acumulación de polvo, y cuando está levantada es evitar gotitas de grasa en la pared.

No utilice la tapa de la cocina como

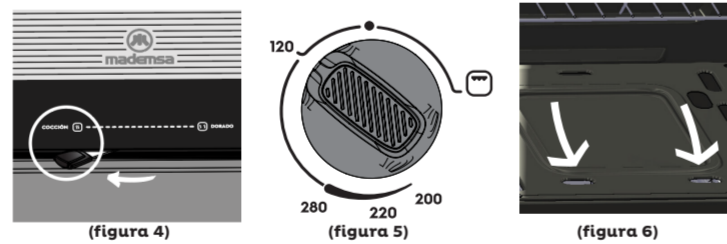
4. ENCENDIDO QUEMADORES HORNO CON SEGURIDAD

HORNO CON QUEMADORES LATERALES

1. Ponga los quemadores laterales en posición de encendido, si tienen palanca cambiador lívela al lado izquierdo (figura 4).  
2. Abra la puerta del horno.  
3. Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido (120) (figura 5).  
4. En esta posición (120), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.  
5. Accione la chispa al presionar el interruptor de encendido eléctrico (en el caso que sea cocina con encendido eléctrico por medio de pulsador) o acerque un fósforo encendido a uno de los orificios de encendido del horno (figura 6).  
6. Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifique a través de los orificios del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

**Nota:** Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

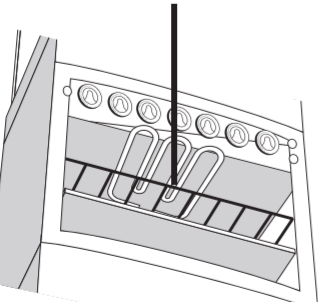
**Nota:** Temperaturas de horno está en grados Celsius (°C). Estas temperaturas son referenciales y dependerán del gas utilizado y la presión de alimentación del mismo.



6. COCINAS CON GRILL ELÉCTRICO

Si su cocina tiene grill eléctrico, entonces podrá dorar, asar a la parrilla o gratinar los alimentos. El grill eléctrico es una resistencia eléctrica instalada en la parte superior del horno, que calienta y emite radiación infrarroja.  
Ponga el alimento sobre la bandeja o parrilla del horno y posicónelo según el tipo de alimento:  
Para carnes fileteadas y finas posicione la parrilla en el riel más cercano al grill.  
Para asados enrollados, aves y otros, posicione la parrilla en el riel central.

GRILL ELÉCTRICO



ENCENDIDO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para utilizar el grill, se debe seguir los siguientes pasos:

- Pulse la perilla del horno.
- Gire la perilla del horno hacia la derecha.
- Luego deje la perilla a tope en la posición del encendido grill.

**Nota 1:** Observe que la luz del grill al lado de la perilla se mantenga encendida mientras el grill funciona.  
**Nota 2:** Al usar el grill, recuerde que el tiempo de calentamiento es menor que el del horno. Cuidado para no quemar los alimentos y tampoco quemarse.

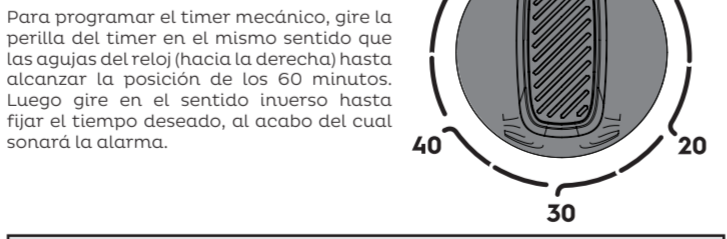
APAGADO DEL GRILL ELÉCTRICO

Para apagar el grill gire la perilla del control del horno hacia el lado izquierdo (contrario a los punteros del reloj) hasta la posición de apagado (●), apagándose simultáneamente la luz piloto, indicando que el grill se ha desactivado.

**NOTA IMPORTANTE**  
No incorpore elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarnos y causar graves daños.  
Por motivos de seguridad, cuando utilice el grill eléctrico, no podrá encender los quemadores del horno a gas simultáneamente.

7. USO DEL TIMER MECÁNICO CON ALARMA

El timer mecánico permite programar con una alarma sonora durante un periodo máximo de 60 minutos, ideal para cocciones y horneados de tiempo determinado.  
Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al cabo del cual sonará la alarma.



**NOTA IMPORTANTE**  
El timer no apaga los quemadores cubierta ni horno.

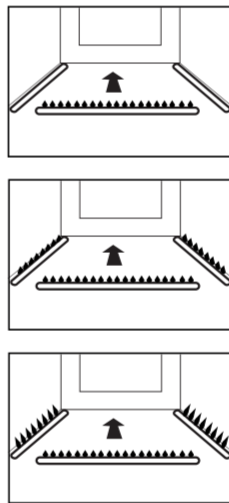
TIPOS DE COCCIÓN DEL HORNO

Si su cocina cuenta con tres quemadores en el horno, logrará tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.

**Nivel Mínimo:** Quemador central encendido. (Posición perilla 120). En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura en el cual se puede tener una temperatura de mantenimiento de los alimentos, descongelar.

**Nivel Medio:** Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 220). En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura en el cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio moderado de temperatura.

**Nivel Máximo:** Los tres quemadores encendidos (Posición perilla 280). En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en el cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne, pollo, pavo y cerdo.



5. USO DEL HORNO

CONSEJOS PARA UN BUEN USO DEL HORNO

Para utilizar de mejor manera su horno, debe preocuparse de lo siguiente:

- Precaliente el horno a 280°C durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.

ALGUNOS CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS:

- PANES • 200 °C**
- QUEQUE • 200 °C**
- CARNES • 280 °C**

**NOTA IMPORTANTE**  
Las temperaturas señaladas son sólo referenciales y dependerán del gas utilizado y la presión de alimentación del mismo.

6. COCINAS CON GRILL ELÉCTRICO

8. PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

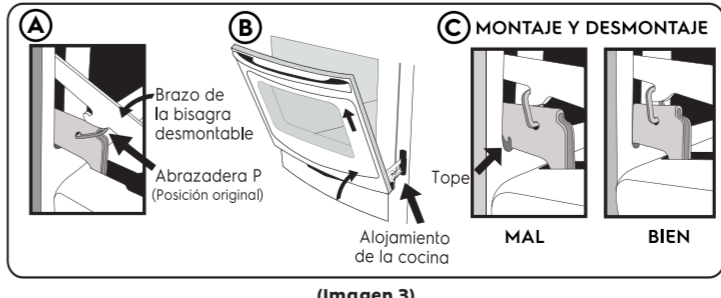
Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, debe seguir los siguientes pasos:

DESMONTAJE:

- Abra completamente la puerta del horno.
- Levante y enganche la abrazadera "P" (imagen 3 - A) hasta engancharla en la palanca superior (imagen 3 - C).
- Cierre suavemente la puerta hasta que haga tope la abrazadera o hasta que sienta una resistencia al cierre de la puerta (imagen 3 - B).
- Para desmontar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (imagen 3-B).

MONTAJE:

- Haga coincidir las bisagras de la puerta con los alojamientos de la cocina ubicados en la zona frontal inferior (imagen 3 - B).
- Introduzca la puerta hasta el tope y verificando que quede correctamente encajada (imagen 3 - C).
- Abra la puerta completamente, deslice la abrazadera "P" cierre levemente la puerta y ubique la abrazadera "P" en su posición original (imagen 3 - A).  
**Nota:** Al montar la puerta es importante que el brazo de la bisagra quede totalmente centrado sobre la rueda que se encuentra en la puerta del horno para que se deslice y se pueda abrir y cerrar la puerta sin que se trabaje.



(Imagen 3)

9. SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

- Desenchufe el cordón eléctrico de la cocina y abra completamente la puerta del horno.
- Quite la cubierta protectora del cristal y retire la ampolleta.
- Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original.
- Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.



(Halógena G9)

|                                  | Halógena G9 |
|----------------------------------|-------------|
| Resistencia a altas temperaturas | 300 °C      |
| Tensión                          | 220 - 240 V |
| Potencia                         | 25 W        |
| Conexión                         | G9          |

**NOTA IMPORTANTE**  
No utilice el horno sin la cubierta protectora del cristal de la lámpara.

CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si su cocina tiene cable de alimentación y este se encuentra dañado, este debe ser cambiado y debe utilizarse el repuesto original que prouve el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del servicio técnico autorizado.



## 10. LIMPIEZA Y CUIDADOS DE LA COCINA

Se aconseja que se laven las partes exteriores de la cocina cuando esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

### HORNO CON ESMALTE STANDARD:

El esmalte fácil limpieza es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.

Para una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

1. Una vez retirados los alimentos de su interior, precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada.
2. Limpie el horno, cuando este tibio, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
3. No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo, así como no debe raspar con elementos metálicos que puedan dañar su cocina.

### NOTA IMPORTANTE

Antes de cualquier tipo de operación de limpieza, desconecte eléctricamente el artefacto si corresponde.

### BANDEJAS, PERILLAS Y CUBIERTA:

Las bandejas, parrillas y la cubierta se limpian fácilmente con agua caliente y jabón.

En la limpieza de la cubierta se debe tener especial cuidado de no usar una cantidad excesiva de agua ya que podría penetrar en las partes inferiores de su cocina y dañar los componentes eléctricos.

### QUEMADORES DE CUBIERTA:

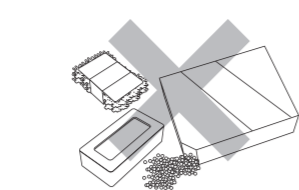
1. Lave con agua caliente y jabón. Después, enjuague y seque muy bien los quemadores. La presencia de humedad producirá una combustión deficiente.
2. Después de haberlos limpiado, ponga especial cuidado que los quemadores queden bien colocados, evitando de esta manera fugas de gas o una llama deficiente. Encienda

los quemadores y déjelos encendidos durante aproximadamente 1 minuto para asegurar un secado completo. Pueden aparecer puntos de oxidación en la parte inferior de la tapa del quemador, en la región sin esmalte. Sin embargo, estos puntos de oxidación no interfieren con el funcionamiento de la cocina.

3. No deje que sustancias ácidas o alcalinas (ejemplo: vinagre, café, leche, agua salada, salsa de tomate, jugo de limón, limpiadores abrasivos o a base de limón) permanezcan mucho tiempo en contacto con las zonas decoradas de la cubierta y frente de llave, estas sustancias pueden generar oxidación en la zona decorada.

4. Conserve limpias las bujías de encendido electrónico de los quemadores y realice esta limpieza

en su cuidado de no golpear las bujías con objetos sólidos o con mucha fuerza, debido a que éstas son de material cerámico y pueden romperse y ocasionar mal funcionamiento.



Detergente abrasivo, lana de acero y jabón cáustico

## 11. ¿CÓMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

1. Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje anti-vuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realice un técnico autorizado.

2. La instalación del sistema de anclaje anti-vuelco evitará el volcamiento del artefacto en caso de que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno se suban sobre ella.

La cocina tiene abatimiento horizontal y puede volcarse o balancearse, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan, originando quemaduras de gravedad.

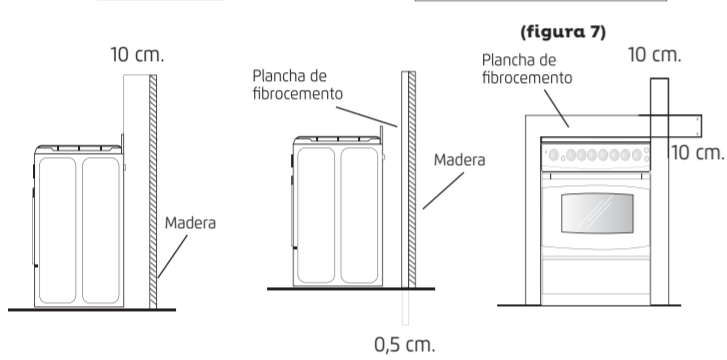
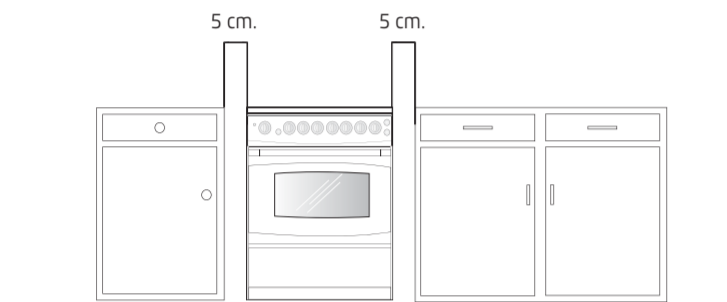
3. Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de la cocina (ollas, fuentes calientes, etc.)

4. Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.



una. La ventilación superior deberá comunicarse con el exterior del edificio. Cuando no sea posible colocar la colesión superior, esta puede ser reemplazada por una campana que conecte a un ducto exclusivo para la evacuación de los productos de la combustión; dicha campana deberá ser instalada sobre la cocina.

La cocina no debe estar posicionada debajo de la altura de los muebles, pues puede dificultar el funcionamiento adecuado del producto y corre el riesgo de quemar los muebles laterales.



## 15

## 2. VENTILACIÓN

Las cocinas, hornos, asadores o cualquier combinación de ellos, se instalarán en recintos con volumen mínimo de 5 metros cúbicos. De acuerdo al volumen, el recinto de la cocina deberá tener ventilaciones superiores e inferiores que se indican en la Tabla 1.

Las ventilaciones tanto superiores o inferiores del recinto deberán cumplir con los requisitos estipulados en el Decreto 66. Podrá eliminarse la ventilación superior solo cuando se coloque una campana extractora del aire, sobre la cocina y conectada al exterior.

El uso de un artefacto para cocinar a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Se debe asegurar una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada

| Volumen del recinto m <sup>3</sup> | Nº de artefactos permitidos | Ventilaciones               |
|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 5 ≤ V < 10                         | No más de 1                 | Una superior y una inferior |
| 10 ≤ V < 16                        | 1                           | Una inferior                |
|                                    | 2 o más                     | Una superior y una inferior |
| 16 ≤ V                             | 1                           | No requiere                 |
|                                    | 2 o más                     | Una inferior                |

## 20

del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

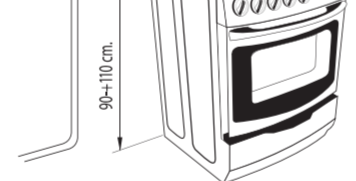
Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión se realizará de acuerdo con las normas de instalación en vigor. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

## 4.3 CONEXIÓN Y/O INSTALACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA A UNA RED INTERIOR DE GAS

La conexión y/o instalación de este artefacto deben ser realizadas exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

Todas las cocinas que salen de la fábrica son del tipo A (artefacto diseñado para ser usado sin conexión a un sistema de conducto de evacuación de los productos de la combustión) y calibradas para ser usadas con gases licuados de petróleo (GLP) o gas natural (GN). En caso que el artefacto este calibrado para un gas distinto al disponible o previsto, deberá solicitar la transformación, que es gratuita, cuando la cocina es recién adquirida, al Servicio Técnico Autorizado por el fabricante más cercano.

Las llaves de paso deben ser de corte rápido, asimismo deben estar a la vista y ubicados de manera tal que su manipulación sea expedita y rápidamente accesible. La llave de paso debe estar ubicada entre 90 y 110 cm sobre el nivel del



### NOTA IMPORTANTE

La alimentación de todo artefacto a gas debe contar con una llave de paso para su apertura y cierre.

Para la conexión del artefacto a la red interior de gas siga los siguientes pasos:

- Verifique que la instalación interior de gas (tuberías y llave de paso), cumple con las disposiciones antes descritas.
- Ejecute las conexiones tanto a la entrada de gas de la cocina como a la red interior de gas (cumpliendo con las disposiciones del decreto 66).
- Revise que la entrada de gas de la cocina que no se conectará al suministro de gas, tenga su boquilla anillada (tapa gorro) puesta, este bien apretada y que no presente fugas.

## 24



PARA USO EXCLUSIVO DEL PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO

## MANUAL DE INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA LAS COCINAS

La instalación, reparación y mantenimiento de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

### NOTA IMPORTANTE

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados causará la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

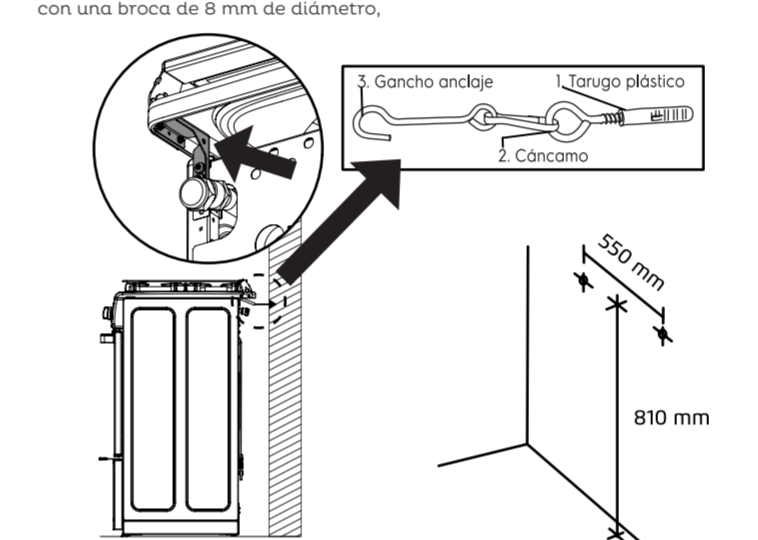
## CONTENIDO

|  |    |
|--|----|
| Advertencias generales .....   | 18 |
| 1. Ubicación del artefacto cocina.....   | 18 |
| 2. Ventilación .....   | 20 |
| 3. Anclaje .....   | 21 |
| 4. Conexión de la cocina al suministro de gas.....                               | 22 |
| 4.1 Conexión de cilindros portátiles de 5, 11 y 15 Kilos .....                   | 22 |
| 4.2 Precauciones de seguridad .....  | 23 |
| 4.3 Conexión y/o instalación del artefacto cocina a una red interior de gas..... | 24 |
| 5. Conexiones eléctricas .....   | 25 |
| 6. Conversión de gas .....   | 25 |

## 3. ANCLAJE

El anclaje es un sistema destinado a evitar los riesgos de volcamiento de la cocina, cuando es sometida a condiciones anormales de uso, como por ejemplo, cargarse sobre la puerta del horno cuando está abierta. Para su instalación siga las siguientes instrucciones:

1. Determinar el lugar de instalación de la cocina que debe cumplir con la normativa vigente.
2. Marque la posición exacta del orificio donde se ubicará el elemento de anclaje, a una distancia de 810 mm desde el piso y 275 mm entre centro si su cocina es de cuatro platos. El orificio puede ser al lado izquierdo o derecho pero se recomienda que el anclaje se instale en el lado contrario a la conexión de gas.
3. Haga la perforación en el muro con una broca de 8 mm de diámetro,



## 21

posición el tarugo plástico (Nº1) y atornille el cáncamo (Nº2).

4. Acercar la cocina a la posición de ubicación e introducir la punta libre de del gancho del anclaje (Nº3), en la perforación del. Luego engánchelo al cáncamo ya fijo a la muralla.

5. Deslizar la cocina hacia el muro hasta la distancia adecuada, según la normativa vigente.

NOTA:

- Asegúrese que el tarugo plástico (Nº1) y el cáncamo (Nº2) queden fijos a la muralla.
- Los elementos de anclaje están diseñados para instalarse a una distancia de 5 cm desde el producto a una pared posterior. En caso de instalar el producto a una distancia mayor deberá adquirir elementos de fijación adicionales.

Verifique que el tubo flexible para la conexión a un cilindro portátil, este certificado para GLP.

Realice la conexión del tubo flexible a la conexión rosca de 1/2" a la entrada de gas verificando que se ubique la empaquetadura en la zona de sellado.

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

Conector hembra 3/8" izquierda

Conector hembra 1/2" derecha

Empaquetadura

## ADVERTENCIAS GENERALES

Las instrucciones que se pasan a señalar contienen los requisitos generales básicos necesarios a fin de que las operaciones de conexión y/o instalación, regulación y mantenimiento de este artefacto se lleven a cabo de la manera correcta de acuerdo a las normas vigentes.

La conexión de este artefacto a cilindros portátiles de 11 y 15 litros, a la vez que el servicio del mismo, deben ser ejecutados cumpliendo con las instrucciones que se señalan en el presente manual.

Estas operaciones deben ser realizadas por un servicio técnico

### 1. UBICACIÓN DEL ARTEFACTO COCINA

El artefacto debe ser instalado y funcionar solamente en locales permanentemente ventilados de acuerdo con las respectivas normas vigentes.

No debe presentar condiciones de riesgos para las personas, animales o cosas.

No debe estar expuesto a corrientes de aire que puedan afectar el normal funcionamiento del artefacto.

Los artefactos diseñados para funcionar con gases licuados de petróleo (GLP), no podrán ser instalados en subterráneos, pisos zócalos y otros cuyo nivel permita la acumulación de mezclas explosivas de gas-aire.

Estos artefactos no podrán instalarse empotrados (con excepción de los modelos aprobados para este fin).

Estos artefactos de gas deberán quedar nivelados. Se aceptará una pendiente máxima del 1%.

La separación entre la cocina y los muebles y/o muros debe ser de a lo menos 5cm. Si no se respeta esta

autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

La instalación de este artefacto a una red interior de gas, a la vez que el servicio del mismo, deben ser realizados exclusivamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador autorizado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC).

En caso de emergencia llame al Servicio de Emergencia de su proveedor de gas y/o electricidad.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.

La zona de protección debe tener una dimensión tal que exceda al menos en 10 cm. la proyección del artefacto es todo su contorno trasero y paredes laterales. (Figura 8).

Cuando el artefacto se deba instalar en un espacio reducido, como oficinas y departamentos de un ambiente, dichos recintos deberán tener una ventilación inferior y superior (celesías), de superficie mínima de 150 cm cuadrados cada

Cuando este artefacto a gas deba instalarse a menos de 10 cm de muros de madera, deberá disponerse una zona de protección. Esta zona de protección se logra con un material que asegure una resistencia al fuego equivalente o superior a la que proporciona una plancha lisa de fibrocemento de 5 mm de espesor.